











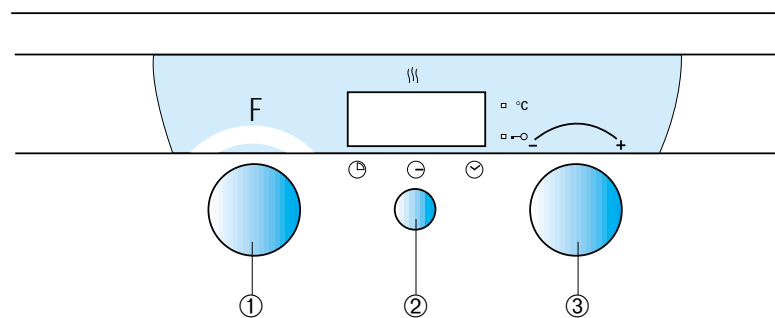
ACCESSOIRES

- Grille
- Lèchefrite à usages multiples
- Tournebroche

N.B. Après l'extinction du four, la turbine de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps afin d'assurer un bon refroidissement.

TABLEAU DES FONCTIONS DU FOUR

Symbole fonction	Fonction	Niveau de temp. préréglé	Description des fonctions (voir détails dans le mode d'emploi)
-	FOUR ETEINT	-	-
	ECLAIRAGE FOUR	-	Pour allumer la lampe du four.
	DECONGELATION	-	Pour décongeler.
	AIR PULSÉ	200°C	Pour cuire sur différents niveaux, à la même température.
	STATIQUE	225°C	Pour cuire des aliments sur un seul niveau. Préchauffage.
	TURBOGRIL (Gril + air pulsé)	3	Pour griller de grosses pièces de viande.
	GRIL	3	Pour griller de petites pièces de viande, toasts, etc.
	GRIL + TOURNEBROCHE	3	Pour cuire des rôtis de viande, des volailles.
	TURBO	225°C	Pour préchauffage rapide du four.
	PYROLYSE ECONOMIQUE	-	Pour pyrolyse avec une durée fixée de 1h 30'.
	PYROLYSE	-	Pour le nettoyage. La durée peut être programmée.



1. Sélecteur de fonctions du four.
2. Touche pour sélectionner et confirmer les différentes opérations (fonctionne par pressions séparées seulement).
3. Bouton de réglage: de l'heure, du temps de cuisson, de l'heure de fin de cuisson, des températures, des niveaux de puissance.

Boutons escamotables

- Pour dégager le bouton, appuyer au milieu.
- Placer le bouton sur la position désirée.
- Lorsque la cuisson est terminée, replacer le bouton sur la position marquée d'un "0" et appuyer à nouveau pour l'escamoter.

MISE EN MARCHÉ DU FOUR

Lorsque le four est connecté au réseau électrique pour la première fois, ou reconnecté après une coupure de courant, l'afficheur indique "STOP".

Pour mettre le four en marche:

- Placer le bouton 1 sur "0".
- Appuyer sur la touche 2.

Attention: Lorsque la température de 320°C environ est dépassée à l'intérieur du four, en pyrolyse ou pendant la cuisson, la porte est bloquée pour des raisons de sécurité. Cela a lieu aussi lors du branchement du four au réseau afin de positionner correctement le mécanisme.

POUR L'UTILISATION DU FOUR SE REPORTER A LA FICHE PROGRAMMATEUR

Important

ATTENTION

Ce modèle de four est équipé d'une "porte froide". Cependant, lorsque la fonction pyrolyse est en service, certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes: tenir les enfants éloignés.

Ne pas tapisser le four avec des feuilles d'aluminium: l'augmentation de chaleur qui en résulterait pourrait nuire au fonctionnement du four. Lorsque la fonction pyrolyse est en service, tous les accessoires non emailés, doivent être retirés du four. Sur le modèle avec "porte froide", la température de la vitre extérieure de la porte atteint une température d'environ 40°C, lorsque la température du four est de 200°C. Comme cette température de la partie avant de l'appareil n'est que légèrement supérieure à la température du corps humain, la sécurité complète de l'utilisateur est assurée. Ce type de porte réduit aussi de façon importante la température de la partie avant de l'appareil en fonction pyrolyse (une réduction d'environ 40% par rapport à une porte traditionnelle). Cependant, comme le four atteint des températures plus élevées durant cette fonction, il faut surveiller les enfants avec une attention particulière.